

Sangiovese di Toscana

Marke: Celsus

Bezeichnung: Sangiovese di Toscana I.G.T.

Jahrgang: 2007

Produktionsfläche: produziert in der Toskana.

Rebsorten: 85% Sangiovese 10% Cabernet Sauvignon 5% Syrah

Abstufung: 13%

Anbausystem: Guyot und Kordon

Bodenart: mittel-texturiert, Ton, Mergel

Aging Zeit: 18 Monate in Französisch Allier Eichenfässern und dann in Flaschen abgefüllt-Neuer 4 Monate.

Sensorik: Für die Herstellung dieses besonderen Weins verwendet man vollständig reife und von Hand von den Rebstöcken Sangiovese di Toscana (80%), Cabernet-Sauvignon (15%) und Syrah (5%) gepflückte und sorgfältig aus gelesene Trauben, die dann einem langen Gärungsprozess mit Vorgärung der Beerenhaut unterzogen werden. Das Ergebnis ist ein Wein mit ausgezeichnetem Körper, der zuerst 18 Monate lang in kleinen Fässern aus französischer Eiche lagert und dann auf Flaschen gezogen wird, wodurch er eine wahrhaft außergewöhnliche Lieblichkeit und eine besondere Geschmacksharmonie erhält. Es handelt sich um einen Wein von dunkelrubinroter Farbe mit schwachem Granatschimmer, mit ausgeprägtem und vielfältigem auserlesenem Bukett mit vorherrschenden würzigen Noten; es ist ein Wein mit trockenem, warmem, feierlichem, elegantem und harmonischem Geschmack, mit anhaltendem Nachgeschmack nach gerösteten Mandeln und Waldbeeren.

Speisebegleiter: Dieser Wein ist gut geeignet für die elegantesten Tafeln und paßt zu Braten und rotem Fleisch, Wild und abgelagertem Käse.

Serviertemperatur: Die Flasche sollte liegend in einem kühlen, trockenen Raum gelagert werden. Mindestens ein Stunden vor dem Ausschank entkorken und mit einer Temperatur von 18° C servieren. Lagerfähigkeit über 10 Jahre

Erhältlich in den Größen: - karton x 6 Flaschen 75cl

